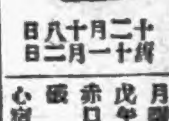


17

100

[illegible]

門司、神戸（大阪）行
区三等船客設備相

[illegible][illegible]

新に改良され、重量特許となつたラヂオレーヤは電氣を應用して、素外光線不可視

[illegible][illegible]

新
興
洋
行

賣出中に限り總代理店へ御来店の方何人にも無料
實験に供す。尚詳細なる日本文藝に滿洲文の説明
書あり御申込次第無代進呈す。

方リ作の物汁い温

二、濃汁の取方
材料 赤味噌(仙臺) 五十匁、豆腐八十匁
(約一丁) 經節十五匁 清水五合
味噌は搗鉢で充分搗り乍ら水氣を硬く搾つた豆腐を加へ向うよく搾つた固定量の水を從々に加へ味噌よくして鍋に之に經節の削つたものを入れ中火にかけ稍々暫く煮て火より下ろし水に毛氈を以て他の鍋に漉過して好みの種と味の素少量を入れて供する。

三、味噌汁の仕立方 其一
粒味噌(赤)は搗鉢で充分搗り粒がなくなつた頃適宜の水を加へ能く搾り混ぜて後鍋に味噌こしを以て漉過し其の内に適宜の經節或は煮汁の種を入れて火にかけ沸騰した頃、上は浮いた油をすくつて捨て、二三分間煮て火から下ろし他の鍋に毛氈で之を移し再び火にかけ好みの種を入れ味の素少量を入れて供します。

三、味噌汁の仕立方 其二
 煮こしにかけたる赤味噌を適宜の煮
 出汁でゆるめ火にかけて沸騰した上に
 泡の浮いた頃これをすくつて捨て、
 少量の煮汁味噌を加味し再び臨にか
 け、好みの食品を加へて用ひる。

ザツト煮て頂きます。硬い實を入れる場合には水炊きして後味噌を加へる様に致します。

さつま汁

材料 豚肉（鳥肉なら更によし）五十匁、大根五十匁、里いも五十匁、牛蒡三十匁、人参三十匁、ねぎ五十匁、味增五十匁、味の素少量、生薑少量。増五十匁、味の素少量、生薑少量。

準備 豚肉は細かく切り、野菜類はブツブツに如く短し切にし生薑は叩き潰して置きます。

調理 鍋に一升の水と肉、ねぎを残した野菜、煮えた味増を入れ火にかけて二時間位、氣長に煮込み、ねぎを入れてザツト火を通し味の素を入れます。

鯛のうしほ汁

材料 大鯛の頭一つ、味の素五分、食塩茶匙一杯、醤油一滴。

大鍋の頭を大切りにして、搗鉢に入れ、鹽をドツツと撒りかけて、約一時間程、經て鹽の解けた時、沸湯を加へ（湯は、經てと云ふ。）一度手早く攪き混ぜ、ぜて湯を捨て、冷水を取替へ、冷やして、鉢を指先で洗ひ落して置きます。鍋に水七合程と、鹽を入れ、強火にかけ、沸騰せんとする間、隙に表面に浮く油を、丁寧に取り、沸騰したら、火力を弱火として十分間程煮て、食鹽、煎油、一滴味の素にて味をつけ、茶碗に盛

鳥肉入けんちん汁

茸三個、醤油大匙一杯、食塩少量、
 麻油少量、味の素少量。
 鳥肉は細く切り、野菜類は適宜に切
 つて置きます。

調理 鍋に胡麻油を入れ
煙立つやうになつ

A small illustration of a glass and a jar. The glass is on the right, partially filled with a dark liquid. The jar is on the left, with a lid. Both are on a textured surface.

た時、野菜類を入れて油いりし湯七
 合程を入れて沸騰させ、浮上るアタ
 をすくひ取り、總てに火の通つた時
 豆腐をつかみつぶして入れ、植物油、食
 鹽、味の素にて調味します。

材料
玉子三個、煮出汁五合、
香油大匙一

材料 鯉百五十匁、葱三十匁、生姜少量、
醬油、米醋、杯、食鹽少量、味の素少
量、

準備 鹽鱈は水に浸して鹽抜きをして大さく角切として置き、葱は小口より細く刻み、布巾につくみて揉み、ヌラ

調理
鍋に煮出汁と鰯を入れて沸騰させ、浮上る泡を掬い取り、醤油少量と適度迄の食鹽を入れて味をつけ、味の素を加へて椀に盛り、晒し葱と生姜の絞り汁を一滴落入れて吸口としす。

三平汁

材料 鹽麴五十匁、馬鈴薯百匁、王葱五十匁、大根八十匁、酒粕三十匁、味の素少量。

を銚き、六、七分の角切とし、大根は堅四ツ割として二分の小口切とし、玉葱は上皮を銚き、荒千切として置きます。

調理 鍋に水七合と野菜及び鮭、酒粕を入
れて軟くなるまで煮て味の素、食鹽
にて味をつけます。